

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

## Регистрационный номер

05-2/ТПООП(6).26

## Технология национальных мясных и молочных продуктов

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	<b>Пищевых технологий и индустрии питания</b>
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Квалификация	<b>бакалавр</b>
Форма обучения	<b>очная</b>
Общая трудоемкость/зет	<b>3 ЗЕТ</b>

Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах: зачеты с оценкой 2
в том числе:		
аудиторные занятия	46	
самостоятельная работа	62	

#### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	23 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	22	22	22	22
Практические	24	24	24	24
Итого ауд.	46	46	46	46
Контактная работа	46	46	46	46
Сам. работа	62	62	62	62
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями  
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

Гоголев П.А. канд. техн. наук, доцент Васильев С.С.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22 мая 2023 г. № 110

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. Гоголев

Зав. профилирующей кафедрой  
Гоголев / Морозова Т.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 110

Председатель МК факультета  
Гоголев / Черкашкова А.Т.

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан Гоголев / Александров

15 июня 2023 г.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения курса является формирование у студентов знаний и представлений о технологии национальных мясных и молочных продуктов, а также ознакомление с этническими и историческими особенностями национальных кухонь народов Якутии, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов и приемов приготовления мясных и молочных продуктов.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомиться с этническими и историческими особенностями национальных продуктов и блюд народов Якутии;
- ознакомление с традиционными якутскими способами хранения и приемами приготовления мясных и молочных продуктов;
- изучить технологии якутских национальных мясных и молочных продуктов.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

**Формируемые компетенции:**

**ИД-4.УК-5: Имеет представление об историческом и этническом разнообразии общества оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных**

**Знать:**

этнические и исторические особенности национальных продуктов и блюд народов Якутии, ассортимент и классификацию национальных продуктов

**Уметь:**

пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по данному вопросу

**Владеть:**

основами производства, хранения и переработки продуктов традиционными якутскими способами

**ИД-2.ПК-1: Способен вести технологический процесс производства с учетом факторов, влияющих на качество продукции (массового изготовления, специализированной)**

**Знать:**

состав, свойства, пищевую и биологическую ценность молока, мяса и субпродуктов

**Уметь:**

пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по производству, хранению и переработки основных национальных продуктов

**Владеть:**

основными технологическими приемами производства основных ассортиментных национальных мясных и молочных продуктов

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
2.1.1	этнические и исторические особенности национальных продуктов и блюд народов Якутии, ассортимент и классификацию национальных продуктов; состав, свойства, пищевую и биологическую ценность молока, мяса и субпродуктов
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по производству, хранению и переработки основных национальных продуктов
<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>
2.3.1	основами производства, хранения и переработки продуктов традиционными якутскими способами; основными технологическими приемами производства основных ассортиментных национальных мясных и молочных продуктов

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
<b>3.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
3.1.1	Введение в профессиональную деятельность
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>

3.2.1	История пищевых производств
3.2.2	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.2.3	Технология мясных цельномышечных изделий
3.2.4	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

**4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Распределение часов дисциплины по**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	<b>2 (1.2)</b>		Итого	
Неделя	23 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	22	22	22	22
Практические	24	24	24	24
Итого ауд.	46	46	46	46
Контактная работа	46	46	46	46
Сам. работа	62	62	62	62
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)      **3 ЗЕТ**

**5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	<b>Раздел 1. Введение в дисциплину. Общие сведения</b>					
1.1	Предмет и задачи курса, его связь с другими дисциплинами /Лек/	2	2	ИД-4.УК-5 ИД-2.ПК-1	Л1.2 Л1.3	
1.2	Роль мяса и мясных продуктов в питании человека /Лек/	2	2	ИД-2.ПК-1	Л1.2	
1.3	Роль молока и молочных продуктов в питании человек /Лек/	2	2	ИД-2.ПК-1	Л1.3	
1.4	Ассортимент и характеристики мясных продуктов /Лек/	2	2	ИД-2.ПК-1	Л1.2	
1.5	Ассортимент и характеристики молочных продуктов /Лек/	2	2	ИД-2.ПК-1	Л1.3Л2.1	
1.6	Технология мясных продуктов /Пр/	2	2	ИД-2.ПК-1	Л1.2	
1.7	Технология молочных продуктов /Пр/	2	2	ИД-2.ПК-1	Л1.3Л2.1	
1.8	Убой и разделка туш с/х животных /Ср/	2	12	ИД-2.ПК-1	Л1.2Л2.2	
1.9	Субпродукты /Ср/	2	10	ИД-2.ПК-1	Л1.2Л2.2	
1.10	Переработка молока /Ср/	2	12	ИД-2.ПК-1	Л1.3Л2.1	

	<b>Раздел 2. Технология национальных продуктов</b>					
2.1	Молочная пища якутов /Лек/	2	4	ИД-2.ПК-1	Л1.3Л2.1 Л2.2	
2.2	Мясные продукты якутов и народов Якутии /Лек/	2	4	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.2	
2.3	Способы хранения и запасаения пищевых продуктов впрок у якутов /Лек/	2	4	ИД-2.ПК-1	Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	
2.4	Технология якутских национальных продуктов из мяса и субпродуктов /Пр/	2	8	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.2	
2.5	Технология национальных молочных продуктов /Пр/	2	10	ИД-2.ПК-1	Л1.3Л2.1	
2.6	Способы хранения и запасаения пищевых продуктов впрок у якутов /Пр/	2	2	ИД-2.ПК-1	Л2.1 Л2.2	
2.7	Состав, свойства, пищевая и биологическая ценность мясных и молочных продуктов /Ср/	2	12	ИД-2.ПК-1	Л1.3Л2.1 Л2.2	
2.8	Рыбные продукты народов Якутии /Ср/	2	8	ИД-2.ПК-1	Л2.2	
2.9	Растительная пища якутов /Ср/	2	8	ИД-2.ПК-1	Л2.1 Л2.2	

#### **6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

#### **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

##### **7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

###### **7.1.1. Основная литература**

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П.	Общая технология получения и переработки мяса.: Учебник	Москва: Колос, 1994
Л1.2	Рогов И. А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П.	Общая технология мяса и мясопродуктов: учебное пособие	Москва: Колос, 2000
Л1.3	Крусь Г. Н., Храмцов А. Г., Волокитина З. В., Карпычев С. В., Шальгина А. М.	Технология молока и молочных продуктов: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология молока и молочных продуктов" направления подготовки дипломированных специалистов "Технология сырья и продуктов животного происхождения"	Москва: КолосС, 2007

###### **7.1.2. Дополнительная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Абрамов А. Ф., Аммосова Т. В., Степанов К. М., Ефимова А. А., Павлова А. И.	Технология производства якутских национальных молочных продуктов	Якутск: Сахаполиграфиздат, 2006
Л2.2	Винокуров И. Н., Владимиров Л. Н.	Традиционная культура народов Севера: продуктивное коневодство северо-востока Якутии: учебное пособие для студентов высших учебных	Новосибирск: Наука, 2009

##### **7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

7.3.1	LIBREOFFICE
-------	-------------

7.3.2	Adobe Reader
7.3.3	Windows 7
<b>7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</b>	
7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.3	Федеральный портал "Российское образование"
<b>8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)</b>	
<p>Ауд. 2.311. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Мультимедийное оборудование: HP Pavilion Slimline, Athlon Dual Core 2.1GHz/RAM1GB/GeForce7300LE/DVD-RW/HDD160Gb.</p> <p>Плакаты, учебные видеофильмы, демонстративные материалы;</p> <p>№ 1.311 Лаборатория молока и молочных продуктов, лаборатория безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Кабинет № 7 – 73,3 м<sup>2</sup></p> <p>Оборудование: Термостат ТС-80 -1 шт.; Рефрактометр -1 шт.; Электродуховка «Лысьва» - 1 шт.; Анализатор «Клевер-1М» -1 шт.; Весы лабораторные Аcom JW-1-200 -1 шт.; Весы СМП-84 - 1 шт.; Центрифуга ЦЛМ-1-12 - 1 шт.; Сепаратор - 1 шт.; Печь ПСЛ1-180 - 1 шт.; Перемешивающее устройство ЛАБ-ПУ-02 - 1 шт.;</p> <p>Учебная мебель: Шкаф для реактивов - 1 шт.; Шкаф для хранения кислот и щелочей - 1 шт.; Шкаф д/документов - 1 шт.; Стол для весов ЛАБ-1200 - 1 шт.; Вытяжной шкаф - 1 шт.; Табурет СМ-29 - 1 шт.; Навесной сушильный стенд д/посуды - 1 шт.; Стол д/титрования - 1 шт.; Стол островной - 1 шт.; Стол пристенный - 1 шт.; Стол-мойка - 1 шт.; Стол д/микроскопирования - 1 шт.; Стол передвижной - 1 шт.; Доска 3-элементная д/написания мелом и фломастером - 1 шт.; Тумба подкатная из меламина с 3 ящиками - 1 шт.; Стол 3-х местный - 1 шт.; Стол лабораторный - 1 шт.; Стол физ. электрифицированный - 1 шт.; рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.</p> <p>№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования. Кабинет №54 – 78 м<sup>2</sup></p> <p>Оборудование: системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; монитор benq g900wa -1 шт.; системный блок Deropeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; монитор lg w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50.</p> <p>Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.</p> <p>Программное обеспечение: бесплатная операционная система Calculate Linux; LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense.</p> <p>№ 2.413 Помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования. Кабинет №11 – 25,4 м<sup>2</sup></p> <p>№ 1.205 Помещения для хранения учебного оборудования. Кабинет №4 – 7,2 м<sup>2</sup></p>	
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ</b>	
<p>Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине Б1.В.01 Технология национальных мясных и молочных продуктов</p> <p>Методические указания по выполнению самостоятельной работы студентов по дисциплине Б1.В.01 Технология национальных мясных и молочных продуктов</p>	
<b>10. ПРИЛОЖЕНИЕ</b>	
<p>10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).</p> <p>10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.</p> <p>10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.</p> <p>10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.</p>	

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)  
Агротехнологический факультет  
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся**

Дисциплина (модуль): Б1.В.01 Технология национальных мясных и молочных продуктов

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ / 108 часа



## 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	2
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-4.УК-5 Имеет представление об историческом и этническом разнообразии общества оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов
Производственно-технологический	ПК-1 Способен к разработке технологической документации и ведению технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3.ПК-1 Способен вести технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
1	2	3	4
УК-5	ИД-4.УК-5	<p>Знать: этнические и исторические особенности национальных продуктов и блюд народов Якутии, ассортимент и классификацию национальных продуктов</p> <p>Уметь: пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по данному вопросу</p> <p>Владеть: основами производства, хранения и переработки продуктов традиционными якутскими способами</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> <i>Тестирование, опрос</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> <i>Зачет с оценкой</i></p>
ПК-1	ИД-3.ПК-1	<p>Знать: состав, свойства, пищевую и биологическую ценность молока, мяса и субпродуктов</p> <p>Уметь: пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по производству, хранению и переработки основных национальных продуктов</p> <p>Владеть: основными технологическими приемами производства основных</p>	

		ассортиментных национальных мясных и молочных продуктов	
--	--	---	--

### 3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

### 4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - *ИД-4.УК-5, ИД-3.ПК-1*

#### 4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

##### ТЕСТЫ

Для оценки компетенции *ИД-4.УК-5, ИД-3.ПК-1*:

1. При предубойном содержании КРС корм перестают давать за
  - а) 24 ч;
  - б) 12ч;
  - в) 6ч;
  - г) 2ч.
2. Какие отрубы относятся ко 2 сорту при разделке говядины
  - а) голяшка, рулька, зарез;
  - б) филе, оковалок, подбедрок, огузок, кострец, вырезка, лопатка, грудинка, чельшко, толстый и тонкий край, подплечный край;
  - в) шейная часть и пашина.
3. Жеребятиной считается мясо лошадей
  - а) от 1 до 3 лет;
  - б) до 1 года;
  - в) от 3 лет и старше.
4. Субпродукты I категории включают
  - а) мозги, легкие, селезенка, хвосты;
  - б) печень, язык, сердце, почки.
5. Сепарирование молока это
  - а) механический способ разделения цельного молока на обезжиренное молоко и сливки;
  - б) удаление различных механических включений и примесей;
  - в) раздробление жировых шариков до размеров, затрудняющих естественный отстой жира в молоке.
6. Пастеризацию молока проводят для
  - а) повышения жирности молока;
  - б) удобства очистки, мойки оборудования;
  - в) уничтожения микроорганизмов.
7. Для производства национального изделия из жеребятины и конины Хаса берут мясо из части туши
  - а) поясничной части;
  - б) тазобедренной части;
  - в) грудореберной части.
8. К крупнокусковым полуфабрикатам из жеребятины и конины относятся
  - а) суповой набор;
  - б) холл этэ, грудинка, ойогос, мюсэ;
  - в) мясо для ютэсэ, поджарка, гуляш.
9. Харта
  - а) необезжиренная прямая кишка;
  - б) желудок;
  - в) внутренний жир.
10. К национальным якутским кисломолочным продуктам относятся
  - а) кумыс;
  - б) курунга;
  - в) бырпах;
  - г) айраг;
  - г)суорат.
11. К якутским национальным мясным продуктам относятся
  - а) саал;
  - б) хаса;
  - в) куш-буляк;
  - г) ютэсэ;
  - г)казы.

12. Для производства кумыса используют молоко
- а) коров;
  - б) кобыл;
  - в) овец.
13. Для производства «Саал» используют
- а) подкожный жир с прирезью мышечной ткани;
  - б) грудорёберная часть от нижней трети ребер;
  - в) длиннейшая мышца спины.
14. Для производства «Ойогоса» используют
- а) подкожный жир с прирезью мышечной ткани;
  - б) грудорёберная часть от нижней трети ребер;
  - в) грудорёберная часть с отдельными позвонками и первыми шестью ребрами.
15. Что означает термин «обвалка мяса»?
- а) обмывание мяса;
  - б) оттаивание мяса;
  - в) обсушивание мяса;
  - г) отделение мяса от костей.
16. Из кобыльего молока производится кисломолочный продукт ...
- а) ряженка
  - б) кефир
  - в) кумыс
17. Виды кисломолочных продуктов -
- а) сметана
  - б) сливочное масло
  - в) творог
18. К хара ис («чёрные» внутренности) КРС относят:
- а) бүүр сыалын, сүрэх үргүннүктүүн, сиринэх бырта, аманах, өрөһө, үөс тардар;
  - б) быар, очоҕос, харын, быысас, ойуулаах, чанкычах, аһыы очоҕос, үрүн очоҕос, соморсо.
19. К үрүн ис «белым» внутренностям конским относят:
- а) харта, бырта, бүүр сыалын, сүрэх уогуннүктуун, үөс тардар, өрөһө, үөрүк;
  - б) үөннээх, кугуйалаах, харын, от ис, быар, очоҕос, синньигэс ис.
20. Пастеризацией молока называют процесс нагрева молока до t °С
- а) не менее 110;
  - б) 63-90;
  - в) 50-60.

.....

#### Критерии оценивания:

$$K = \frac{A}{P};$$

- где: К – коэффициент усвоения,  
 А – число правильных ответов,  
 Р – общее число вопросов в тесте.
- 5 = 0,91-1  
 4 = 0,76-0,9  
 3 = 0,61-0,75  
 2 = 0,6

## 4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

### Перечень экзаменационных вопросов (заданий)

**Для оценки компетенции ИД-4.УК-5, ИД-3.ПК-1:**

1. Роль мяса и мясопродуктов в питании человека;
2. Состав, свойства мяса;
3. Пищевая и биологическая ценность мяса оленей;
4. Пищевая и биологическая ценность жеребятины и конины;
5. Пищевая и биологическая ценность говядины;
6. Биологическая и промышленная ценность мяса
7. Ассортимент и характеристики мясных продуктов;
8. Роль молока и молочных продуктов в питании человека;
9. Пищевая и биологическая ценность молока;
10. Пищевая и биологическая ценность кисломолочных продуктов;
11. Состав, свойства молока и молочных продуктов;
12. Пищевая, биологическая и промышленная ценность молока;
13. Пищевая, биологическая и промышленная ценность молочных продуктов;
14. Ассортимент и характеристики молочных продуктов;
15. Ассортимент и характеристики кисломолочных продуктов;
16. Технология рубленых мясных полуфабрикатов;
17. Технология крупнокусковых мясных продуктов;
18. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов;
19. Технология сублимированных мяса и мясопродуктов;
20. Производство сырых мясных полуфабрикатов;
21. Производство колбасных, соленых и копченых изделий;
22. Технология молока и молочных продуктов;
23. Ассортимент и классификация молочных продуктов;
24. Технология молочных продуктов цельномолочного производства;
25. Теоретические основы и принципы консервирования;
26. Ассортимент и характеристика национальных мясных продуктов;
27. Ассортимент и характеристика национальных молочных продуктов;
28. Национальные продукты из мяса и продуктов убоя животных;
29. Национальные продукты из молока;
30. Национальные кисломолочные продукты;
31. Технология производства национальных мясных изделий из говядины;
32. Технология производства национальных мясных изделий из оленины;
33. Технология производства национальных мясных изделий из жеребятины и конины;
34. Технология производства национальных крупнокусковых полуфабрикатов из жеребятины и конины;
35. Технология производства национальных замороженных мясных изделий;
36. Технология производства национальных якутских кисломолочных напитков;
37. Технология производства бырпаха;
38. Технология производства кымыса;
39. Технология производства куорчэх;
40. Технология производства чохон;
41. Технология производства суорат;
42. Технология производства ойогос;
43. Технология производства саал;
44. Технология производства хаса;
45. Технология производства хаан.

.....

**Критерии оценивания:**

5 (отлично) - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно

выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

4 (хорошо) - выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

3 (удовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

2 (неудовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

### 5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы <sup>1</sup>	Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
	Контрольная работа (К)	Средство для проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам	<p>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной (<math>\leq 60\%</math>):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>отлично</b> – выполнено правильно 100% заданий, работа выполнена по стандартной методике, излагаются аргументированные выводы, полностью выполнена графическая часть работы;</li> <li>• <b>хорошо</b> – выполнено правильно не менее 70% заданий, работа выполнена по стандартной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы;</li> <li>• <b>удовлетворительно</b> – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы;</li> <li>• <b>неудовлетворительно</b> - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно.</li> </ul>	+	+	
	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой	Вопросы по темам/разделам дисциплины	<p>«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и</p>	+		

		дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.		<p>теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>			
Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P} \cdot K$ <p>К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.  5 = 0,85-1  4 = 0,7-0,84  3 = 0,6-0,69  2 = &gt; 0,59</p>	+			
Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полноту и правильность ответа;</li> <li>2) степень осознанности, понимания изученного;</li> <li>3) языковое оформление ответа.</li> </ol> <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;</li> <li>2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;</li> <li>3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.</li> </ol> <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;</li> <li>2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои</li> </ol>	+			



				<p>примеры;</p> <p>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>			
	Реферат	<p>Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.</p>	Темы рефератов	<p>Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению.</p> <p><b>Новизна текста:</b> а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u>, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u>, самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u>, единство жанровых черт.</p> <p><b>Степень раскрытия сущности вопроса:</b> а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие</u> содержания теме и плану реферата; в) <u>полнота и глубина</u> знаний по теме; г) <u>обоснованность</u> способов и методов работы с материалом; е) <u>умение обобщать, делать выводы, сопоставлять</u> различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).</p> <p><b>Обоснованность выбора источников:</b> а) <u>оценка использованной литературы:</u> привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).</p> <p><b>Соблюдение требований к оформлению:</b> а) <u>насколько верно</u> оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) <u>оценка грамотности и культуры изложения</u> (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объёму реферата.</p> <p><b>«Отлично»</b> - если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p><b>«Хорошо»</b> – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p><b>«Удовлетворительно»</b> – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p><b>«Неудовлетворительно»</b> – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>		+	+
	Экзамен (Э),	Экзамены, зачеты по	Вопросы для	<b>5 (Отлично) «Зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее,	+	+	+

	зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	<p>всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p>	<p>подготовки. Комплект экзаменационных билетов.</p>	<p>систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p><b>4 (Хорошо) «Зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p><b>3 (Удовлетворительно) «Зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p><b>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>			
--	--	---	--	---	--	--	--

## 5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1.1-1.9	Раздел 1 «Введение в дисциплину. Общие сведения»	<i>ИД-4.УК-5</i>	Т	15	0-9	10-11	12-13	14-15
		<i>ИД-3.ПК-1</i>	У	15	0-9	10-11	12-13	14-15
2.1-2.10	Раздел 2 «Технология национальных продуктов»	<i>ИД-4.УК-5</i>	Т	35	0-20	21-26	27-28	29-35
		<i>ИД-3.ПК-1</i>	У	35	0-20	21-26	27-28	39-35
	<b>Зачет с оценкой</b>	<i>ИД-4.УК-5</i> <i>ИД-3.ПК-1</i>	<b>Зач с оц</b>	<b>100</b>	<b>0-60</b>	<b>61-75</b>	<b>76-85</b>	<b>86-100</b>

\* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.